



La
Panetteria

• EL ARTE DE ANTOJARTE •

¡MOM!



Desayunos

~ HUEVOS

Omelettes (huevos al gusto) \$ 26.000

Combine su omelette hasta con 3 toppings de su preferencia acompañado por panecillos:

T O P P I N G S :

- Tomate
- Maíz
- Champiñones
- Cebolla
- Tocineta
- Queso mozzarella
- Hogao
- Espinaca
- Pollo

Huevos napolitanos \$ 24.000

Huevos blandos (o al gusto) en salsa napolitana, con queso mozzarella y gouda, acompañado de tostadas.

Desayuno típico \$ 28.000

Cayeye de la casa, huevos revueltos, 2 arepas pequeñas, 1 salchicha ranchera y caldo de papa.

Huevos holandeses \$ 28.000

Pan brioche, huevos fritos, aguacate, tocineta y salsa holandesa.

Huevos mexicanos \$ 32.000

Huevos fritos con salsa napolitana, carne molida, pico de gallo, jalapeño, totopos y arepa.

Panett combo \$ 29.000

Huevos fritos, revueltos o pericos, 2 arepas pequeñas de queso, tocineta, bebida caliente (chocolate o latte) o fría (jugo de naranja o uva isabella).

~ CAYEYES

De la casa \$ 22.000

Mote de guineo verde, tocineta, suero, queso costeño y hogao (tomate y cebolla).

Cayeye con huevos al gusto \$ 28.000

Mote de guineo verde, huevos fritos, revueltos o pericos, hogao, queso costeño y suero.

Con chicharrón \$ 30.000

Mote de guineo verde, chicharrón, suero, queso costeño, hogao.

Con carne desmechada \$ 30.000

Mote de guineo verde, carne desmechada salteada en verduras, queso costeño y suero.

Con camarón \$ 34.000

Mote de guineo verde, camarones en salsa de cilantro, queso costeño y suero.

~ DESAYUNOS KETO

Con chicharrón \$ 25.000

Chicharrón, guacamole y limón.

Con huevo \$ 25.000

3 Huevos fritos con finas hierbas, tomate cherry asados y cubos de queso costeño.

Sandwich keto con pechuga \$ 28.000

Pan de masa madre elaborada en casa, lechuga crespita, tomate, queso cheddar, tocineta, salsa bechamel y pechuga asada.

~ LO LOCAL

Tamal tolimense \$ 17.000

Arroz, pollo, cerdo y huevo.

Tamal santandereano \$ 12.000

Pollo, cerdo y garbanzo en masa de maíz amarillo.

Caldo de costilla \$ 17.000

Costilla de res, papa blanca y cilantro.

Ensalada de frutas \$ 19.000

Manzana roja y verde, fresa, uva roja, mango tommy y melón, acompañado con yogur o queso parmesano.

~ BOLLOS

Con chicharrón \$ 27.000

Bollo con queso criollo acompañado de chicharrón, hogao y suero.

Con carne desmechada \$ 27.000

Bollo con queso criollo acompañado de carne desmechada, hogao y suero.

Con huevo perico \$ 26.000

Bollo con queso criollo acompañado de huevos perico, hogao y suero.

~ TOSTADAS

Francesa clásica \$ 25.000

La clásica tostada francesa. 2 tostadas con pan brioche, azúcar glass y miel de abeja.

Francesa frutos rojos \$ 27.000

Tostada francesa con mermelada de frutos rojos.



Desayunos

~ SANDWICHES

Tradicional **\$ 18.000**

Pan artesanal tajado, jamón dulce, queso cheddar, queso mozzarella y queso parmesano.

Croissant sandwich **\$ 27.000**

Sandwich de croissant, huevos revueltos, queso cheddar y tocineta.

Club **\$ 38.000**

Pan aliñado, con tocineta, jamón de pavo, jamón de cerdo, tomates asados, huevo, queso mozzarella, lechuga fresca, queso cheddar y queso gouda, acompañado de papa casco.

~ AREPAS

Pelua **\$ 28.000**

Arepa asada con queso criollo, carne desmechada, vegetales salteados, salsa napolitana y queso gouda rallado.

Reina pepiada **\$ 27.000**

Arepa asada con queso criollo, aguacate con pollo desmechado, cebolla blanca, mayonesa, cilantro fresco y limón.

Vegetariana **\$ 25.000**

Arepa asada con queso criollo, vegetales asados, clara de huevo, albahaca fresca y pesto.

Con chicharrón **\$ 29.000**

Arepa asada con queso criollo, acompañado con chicharrón crujiente de cerdo, limón y suero.

~ PANCAKES

Tradicional **\$ 24.000**

3 tortillas de pancakes, con crema chantilly y miel mapple.

Bananaberry **\$ 28.000**

3 tortillas de pancakes, con banano y fresa, crema chantilly y miel mapple.

~ FRITOS

Dedito extraqueso **\$ 5.500**

Quibbe de carne **\$ 9.500**

Buñuelo **\$ 3.500**

~ HORNEADOS

Dedito de queso **\$ 4.800**

Dedito de bocadillo y queso **\$ 5.300**

Croissant de queso **\$ 6.500**

Croissant de jamón y queso **\$ 6.800**

Croissant de agraz y queso crema **\$ 8.500**

Croissant de chocolate y avellanas **\$ 9.500**

Croissant de almendras **\$ 12.000**

Pastel horneado **\$ 7.000**

Carne, pollo, espinaca, champiñones, o pollo maíz queso.

Pan de espinaca y queso **\$ 7.500**

Arepa de choclo con queso **\$ 8.500**

Pandebono **\$ 5.500**



Almuerzos y cenas

~ ENTRADAS

Chips de platano \$ 10.000

Acompañado de hogao y queso costeño.

Chips de platano con chicharrón \$ 22.000

Chips de platanos elaborados en casa acompañado de chicharrón, guacamole cebolla roja, limón y pimentones verde, rojo y amarillo.

Patacones con carne \$ 21.000

Acompañada de carne desmechada, guacamole, queso costeño, cebolla encurtida, aguacate, hogao y cilantro finamente picado.

Patacones con queso \$ 15.000

Cuatro patacones fritos, acompañados de queso costeño, picante y suero al estilo panetteria.

Mini empanadas \$ 15.000

Mini empanadas rellenas de carne y papa, acompañadas de suero costeño y picante.

Anillos de calamar apanados \$ 18.000

Acompañado de chips de arracacha, salsa de pepinillos y picante criollo.

~ PASTAS

Pasta Samaria \$ 45.000

Fettuccine, salsa bechamel elaborada en casa, camarones y salmón en salsa bisquet y queso parmesano, albahaca fresca y pan baguette.

Pasta boloñesa \$ 38.000

Fettuccine, con carne boloñesa salsa napolitana de la casa, acompañaada con queso parmesano, albahaca fresca y pan baguette.

Carbonara de la casa \$ 40.000

Pasta fettuccine con pollo, tocineta, champiñones y salsa blanca, acompañado con pan baguette.

Pasta con camarones \$ 42.000

Pastas fettuccine, salsa bechamel elaborada en casa, camarones en salsa bisquet y queso parmesano con pan baguette.

Lasagna de carne \$ 39.000

Lasagna con carne, salsa napolitana, queso mozzarella, queso parmesano, acompañado con pan baguette.

Lasagna pollo \$ 39.000

Lasagna con pollo, salsa napolitana, queso mozzarella, queso parmesano, acompañado con pan baguette.

Roll de pollo gratinado \$ 38.000

2 unidades de tortillas envueltas con pollo, champiñones en salsa blanca, queso costeño y finas hierbas, acompañado de pan baguette.

~ INFANTIL

Fingers de pollo \$ 26.000

Palitos de pollo apanados, acompañado con papas a la francesa.

Espagueti al burro \$ 26.000

Preparado en mantequilla y queso parmesano.

~ CARNES

Filet mignon en salsa demiglace \$ 50.000

Lomo fino envuelto en tocineta, acompañado de papas casco y ensalada de zucchini.

Salmón grillado \$ 52.000

Salmón sobre puré rústico de papa criolla, bañado en salsa de alcaparras y ensalada.

Bondiola \$ 42.000

Bondiola de cerdo en salsa de cebolla caramelizada acompañado de puré de papa y ensalada.

~ BOWLS

Gourmet \$ 42.000

Base: Arroz de amapola o arroz de chíá con girasol.

Proteína: Filete de salmón o camarones salteados con pesto.

Toppings: Noddles de zanahoria, cubos de pepino, hummus de remolacha y aguacate.

Arcoiris \$ 38.000

Base: Arroz de amapola o arroz de chíá con girasol.

Proteína: Carne de res o pollo en cubos.

Toppings: Cebolla puerro, tomates confitados, aguacate en cubos, zucchini parrillado y ajonjolí negro.

Mexicano \$ 38.000

Base: Arroz de cilantro o amapola.

Proteína: Lomo de res o pollo en cubos.

Toppings: Repollo morado con aderezo de yogurt, topotos, guacamole, maíz tierno y pico de gallo.

Samario \$ 39.000

Base: Arroz de coco o arroz de cilantro.

Proteína: Carne desmechada o chicharrón.

Toppings: Pico de gallo de mango, aguacate en cubos, platano maduro con suero costeño y cilantro.

~ CREPES

Pollo y champiñones \$ 32.000

Tortilla de crepe acompañado con pollo y champiñones, queso parmesano y mozzarella, acompañado con pan baguette.

Carne con champiñones \$ 38.000

Tortilla de crepe acompañada de lomo de res salteado, salsa bechamel elaborada en casa, mix de pimentones, champiñones, queso parmesano y mozzarella, acompañado con pan baguette.

Camarones \$ 38.000

Tortilla de crepe bañada en salsa de camarones al ajillo al estilo Panett y mix de pimentones, queso parmesano y mozzarella, acompañado con pan baguette.

Vegetariano \$ 26.000

Tortilla de crepe bañada en salsa bechamel acompañada de vegetales (zucchini, champiñones, espinaca, variedad de pimentones y cebolla) y pan baguette.



Almuerzos y cenas

~ CAYEYES

De la casa **\$ 22.000**

Mote de guineo verde, tocineta, suero, queso costeño y hogao (tomate y cebolla).

Con chicharrón **\$ 30.000**

Mote de guineo verde, chicharrón, suero, queso costeño, hogao.

Con carne desmechada **\$ 30.000**

Mote de guineo verde, carne desmechada salteada en verduras, queso costeño y suero.

Con camarón **\$ 34.000**

Mote de guineo verde, camarones en salsa de cilantro, queso costeño y suero.

~ AREPAS

Pelua **\$ 28.000**

Arepa asada con queso criollo, carne desmechada, vegetales salteados, salsa napolitana y queso gouda rallado.

Reina pepiada **\$ 27.000**

Arepa asada con queso criollo, aguacate con pollo desmechado, cebolla blanca, mayonesa, cilantro fresco y limón.

Vegetariana **\$ 25.000**

Arepa asada con queso criollo, vegetales asados, clara de huevo, albahaca fresca y pesto.

Con chicharrón **\$ 29.000**

Arepa asada con queso criollo, acompañado con chicharrón crujiente de cerdo, limón y suero.

~ ENSALADAS

Ensalada César **\$ 30.000**

Lechuga crespa, pollo, crutones salteados en mantequilla de ajo, salsa cesar, queso parmesano y finas hierbas.

Ensalada provenzal **\$ 32.000**

Mix de repollos y lechuga crespa, pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano, acompañados de salsa de yogur y arandanos.

Ensalada romana **\$ 35.000**

Mix de lechugas, pechuga de pavo a las pimentas, tomate cherry fresco, champiñones salteados, cebolla puerro frita, queso gouda y salsa pesto.

Mar de leva con camarón **\$ 38.000**

Camarones frescos, variedad de lechuga orgánica, apio, champiñones, cebolla roja, aceitunas negras, aceite de oliva y cebolla crocante.

~ SANDWICHES

Tradicional **\$ 18.000**

Pan artesanal tajado, jamón dulce, queso cheddar, queso mozzarella y queso parmesano.

Croissant sandwich **\$ 27.000**

Sandwich de croissant, huevos revueltos, queso cheddar y tocineta.

Club **\$ 38.000**

Pan aliñado, con tocineta, jamón de pavo, jamón de cerdo, tomates asados, huevo, queso mozzarella, lechuga crespa, queso cheddar y queso gouda, acompañado de papa casco.

Pollo y pesto **\$ 35.000**

Pan artesanal, pollo desmechado con tocineta en salsa pesto, queso mozzarella y acompañado de papa rústica.

Carne desmechada **\$ 35.000**

Pan artesanal, carne desmechada con mix de pimentones, guacamole, queso cheddar y salsa de la casa, acompañado de papas a la francesa.

Lomo fino **\$ 40.000**

Pan artesanal, lomo fino con mix de pimentones, salsa bechamel y pepinillos, champiñones, queso cheddar, salsa de la casa, acompañado de papas a la francesa.



Pizzas

Hawaiana

\$ 29.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, jamón dulce, cubos de piña y queso mozzarella.

Jamón y queso

\$ 27.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, jamón dulce y queso mozzarella.

Mexicana

\$ 35.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, carne molida, pico de gallo, ají jalapeño, guacamole, totopos y queso mozzarella.

Samaria

\$ 37.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, camarones, mix de pimentones y queso mozzarella.

Pepperoni

\$ 32.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella y pepperoni.

Pollo champiñones

\$ 35.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, pollo desmechado y champiñones.

Mediterránea

\$ 30.000

Elaborada en salsa napolitana hecha en casa, tomate cherry, pimentón, ajo, finas julianas de cebolla blanca, queso mozzarella, aceitunas negras y albaca fresca.

Carbonara

\$ 39.000

Elaborada con salsa bechamel hecha en casa, queso mozzarella, tocineta, champiñones, pechuga asada y queso parmesano.

Diabola

\$ 35.000

Elaborada con salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, pepperoni, albahaca, tomate y pimienta cayena.

4 carnes

\$ 40.000

Elaborada con salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, jamón dulce, chorizo santarosano, tocineta y pechuga asada.

Pizza Panett

\$ 40.000

Elaborada con salsa napolitana hecha en casa, queso mozzarella, pepperoni, cebolla caramelizada, queso cheddar y pechuga asada.



Hamburguesa Panett

Pan de hamburguesa elaborado en casa, carne de res, tocineta, piña, queso cheddar, queso costeño, salchicha ranchera, lechuga crespita y fósforos de plátano verde acompañado con papas a la francesa.

\$ 30.000



Postres

ESPECIALES —

- Brownie con helado **\$ 17.000**
- Galleta americana con helado **\$ 18.000**
- Crepe de nutella con helado **\$ 18.000**

Flan de caramelo	\$ 11.000
Crème brûlée	\$ 9.000
Chocoflan	\$ 13.500
Leche asada	\$ 12.500
Tres leches	\$ 13.500
Napoleón	\$ 13.500
Cheesecake de maracuyá	\$ 12.000
Cheesecake de agraz	\$ 11.000
Cheesecake de arequipe	\$ 12.000
Cheesecake de frutos rojos	\$ 11.000
Mousse de maracuyá	\$ 13.500
Mousse de chocolate	\$ 13.500
Tiramisú	\$ 13.500
Torta de vainilla	\$ 11.000
Torta de chocolate	\$ 12.000
Torta de chocolate con arequipe	\$ 13.500
Torta de redvelvet	\$ 10.000
Torta de zanahoria tradicional	\$ 11.500

Torta de zanahoria light	\$ 10.500
Torta de nueces y arándanos	\$ 12.000
Torta de piña	\$ 12.000
Torta de naranja con amapola	\$ 13.500
Torta de ciruela	\$ 14.000
Tarta de queso	\$ 11.000
Ponque de queso cuadrado	
Torta de queso Julio	\$ 9.000
Cupcake de vainilla	\$ 6.500
Cupcake de chocolate	\$ 6.500
Cupcake redvelvet	\$ 6.500
Brownie tradicional	\$ 9.000
Brownie con topping	\$ 12.000
Milhojas	\$ 5.500
Cinnamon roll	\$ 7.000
Cono relleno	\$ 4.000
Galleta americana	\$ 8.000
Merengue	\$ 3.500
Donas	\$ 4.500
Alfajores	\$ 2.500
Galletas surtidas	\$ 6.000
Galleta chocoalmendra	\$ 7.000
Cupcake fondant	\$ 8.500



Bebidas

~ CALIENTES

CAPUCCINO —

Tradicional (Canela y chocolate)	\$ 7.000
Vainilla	\$ 10.000
Con leche de almendra o soya	\$ 11.000
Con baileys	\$ 11.000

Chai latte	\$ 15.000
Chai con leche de almendras o soya	\$ 17.000
Chocolate (Caliente sin azucar)	\$ 8.000
Espresso	\$ 5.000
Latte	\$ 8.000
Macchiato	\$ 9.000
Milo caliente	\$ 8.000
Mocaccino	\$ 8.000
Té caliente - Twinings	\$ 7.000
Tinto	\$ 3.000
Irlandés	\$ 12.000
Café amaretto	\$ 8.000
Amaretto	\$ 8.000
Caramel macchiato	\$ 9.000
Americano	\$ 5.000

ADICIONALES —

Leche de almendra	\$ 5.000
Leche de soya	\$ 5.000
Brandy	\$ 5.000
Crema de Whisky	\$ 5.000
Amaretto	\$ 4.000

~ MALTEADAS

Vainilla	\$ 14.000
Maracuyá	\$ 14.000
Red velvet	\$ 14.000
Frutos rojos	\$ 16.000
Oreo	\$ 16.000
Brownie	\$ 16.000
Café	\$ 16.000
Baileys	\$ 17.000

~ FRÍAS

Jugos naturales	\$ 9.000
Naranja o uva isabella.	
Jugo de zapote en leche	\$ 13.000
Jugo de mango en agua o leche	\$ 13.000
Jugo de naranja y zanahoria	\$ 12.000
Granizado de café	\$ 16.000
Granizado de maracuyá	\$ 13.000
Smoothie de frutos rojos	\$ 15.000
Smoothie de frutos amarillos	\$ 15.000
Avena casera	\$ 10.000
Milo granizado	\$ 11.000
Té helado	\$ 8.000
Saludable energía	\$ 13.000
Naranja, jengibre, yerbabuena, apio y miel.	
Saludable felicidad	\$ 13.000
Naranja, sábila, pepino, piña, apio y miel.	
Limonada natural	\$ 9.000
Limonada de coco o cereza	\$ 13.000
Limonada de yerbabuena	\$ 12.000
Limonada al vino tinto	\$ 15.000
Coca Cola	\$ 6.000
Coca Cola Zero	\$ 5.000
Agua manantial	\$ 6.000
Agua manantial con gas	\$ 5.000
Breña	\$ 5.000
Ginger Schweppes	\$ 5.000
Soda Schweppes	\$ 5.000
Soda Hatsu	\$ 8.000
Té Hatsu	\$ 9.000
Canada dry	\$ 6.000
Jugo Hit	\$ 5.000
Gaseosa Postobon	\$ 5.000
Gaseosa Kola Roman	\$ 5.000
Quatro	\$ 5.000
Sprite	\$ 5.000

~ SODAS

\$ 15.000

- Frutos amarillos (maracuyá, piña y jengibre)
- Uva Isabella (hierbabuena y canela)
- Tropical (fresa, albahaca y naranja)

Licores

~ CÓCTELES

Tinto de verano en jarra **\$ 55.000**

Bebida refrescante a base de vinotinto.

Tinto de verano en copa **\$ 16.000**

Bebida refrescante a base de vinotinto.

Sangría en jarra **\$ 65.000**

Blanco o tinto

Sangría en copa **\$ 17.000**

Blanco o tinto

Piña colada con alcohol **\$ 17.000**

Clásica piña colada con helado de vainilla y ron blanco.

Piña colada sin alcohol **\$ 13.000**

Clásica piña colada con helado de vainilla.

Margarita **\$ 20.000**

Margarita blue **\$ 20.000**

Mojito **\$ 21.000**

~ CERVEZAS

Corona **\$ 12.000**

Club Colombia **\$ 10.000**

Stella Artois **\$ 12.000**

Heineken **\$ 10.000**

Sol **\$ 8.000**

~ VINOS

Copa vino tinto **\$ 16.000**

Copa vino blanco **\$ 16.000**

TINTOS —

Gato Negro Cabernet Sauvignon 750 ml **\$ 80.000**

La Huerta Merlot 750 ml **\$ 80.000**

Finca las Moras Malbec 750 ml **\$ 100.000**

ROSADOS —

La Huerta Rose 750 ml **\$ 80.000**

Sutter Home Rose **\$ 100.000**

BLANCOS —

La Huerta 750 ml **\$ 80.000**

~ TABLAS DE QUESOS

Pequeña **\$ 63.000**

3 tipos de queso, 2 tipos de jamón y frutas silvestres.
Para 2 personas, aprox.

Mediana **\$ 92.000**

4 tipos de queso, 2 tipos de jamón, frutas silvestres y frutos secos. Para 4 personas, aprox.

Grande **\$ 122.000**

5 tipos de queso, 3 tipos de jamón, dip de aceite de oliva y finas hierbas, dip de pimentones, frutas silvestres, frutos secos y tostadas. Para 8 personas, aprox.

Celebra con nosotros tus fechas especiales.

📞 317 754 5152

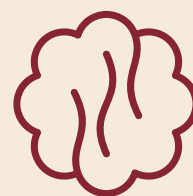
📍 Calle 22 No. 15-95 Santa Marta

📷 @lapanetteria_sm

📱 @lapanetteriasm

La propina es voluntaria y es el cliente quien decide el valor. Este dinero es entregado equitativamente al personal. Ante cualquier inconveniente con el cobro de la propina, puede comunicarse con la SIC a través de sus canales de atención como el correo contactenos@sic.gov.co

www.lapanetteria.com.co



La
Panetteria

El Arte de Antojarte